FRAMTID

GB
DE
FR
IT

OV10

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTSCH 20
FRANÇAIS 38
ITALIANO 59

Contents

Safety information	4	What to do if…	14
Product description	5	Technical data	15
Before first use	6	Installation	16
Daily use	6	Electrical connection	16
Cooking tables	11	Environment concerns	17
Care and cleaning	12	IKEA GUARANTEE	17

Subject to change without notice

Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch beneath the hot oven door.
- Do not keep moist dishes and food in the oven after finishing the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your local Service Centre.
- Do not use harsh abrasive or sharp metal scrappers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Note on enamel coating

Changes in the colour of the oven enamel coating as a result of use do not affect the appliance suitability for normal and correct use. They therefore do not constitute a defect in the sense of the warranty law.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when the door is open.

General safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Risk of burns! The interior of the oven becomes hot during use.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

Installation

- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.

- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts.
- Built-in appliances can only be used after they are built-in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

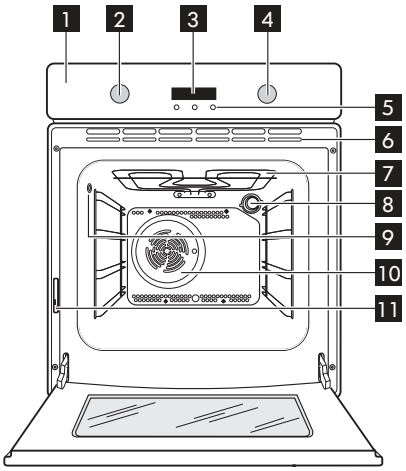
⚠ **Warning!** Carefully obey the instructions for electrical connections.

Information on acrylamides

Important! According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore, we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Product description

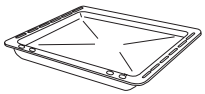
General overview



1 Control panel
2 Temperature/Time control knob
3 Electronic timer
4 Oven function control knob
5 Operating buttons
6 Air vents for the cooling fan
7 Grill
8 Oven lamp
9 Meat probe socket
10 Fan
11 Rating plate

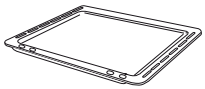
Oven accessories

Dripping pan



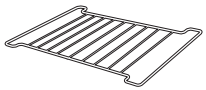
1x

Baking tray



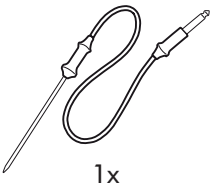
1x

Grid



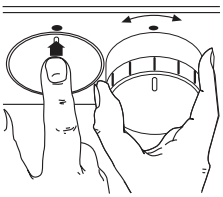
1x

Meat probe



1x

Push-pull control knobs



The oven is provided with push-pull control knobs. You can sunk the push-pull control knobs inside the control panel when the oven is off.
Turn the push-pull control knobs clockwise to set the temperature and the oven function.

Before first use

Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

When you connect the appliance to the electrical supply or in case of a power cut, the Time function indicator flashes automatically.
To set the current time use the Temperature/ Time control knob. After approx. 5 seconds the flashing stops and the clock displays the time of the day set.
If the time of the day is not set the appliance does not work.

Initial cleaning

Clean the appliance before first use. Clean the accessories and the oven interior with a soft cloth with warm water and soap.

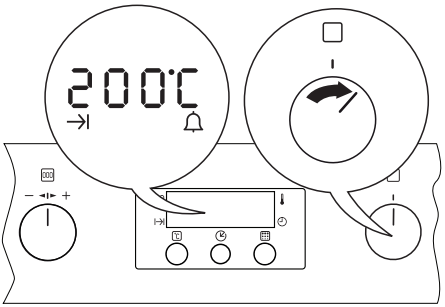
After that preheat the oven up without food.

Preheating

Turn the oven function control knob to ⊟ and run the oven for 45 minutes at maximum temperature, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

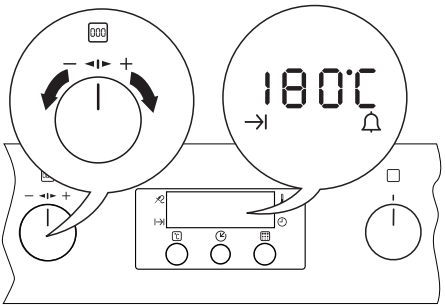
Daily use

Setting the oven function



1. Turn the oven functions control knob to the desired function
   The display shows a suggested temperature.
   The oven starts to heat up.
2. When the appliance reaches set temperature, an audible signal sounds one time (4 short beeps) .

Setting the oven temperature

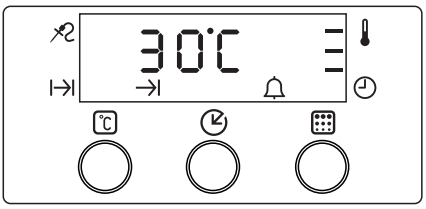


Turn the Temperature/Time control knob to adjust the temperature.
You can set the temperature between 30°C and 250°C (with Conventional cooking function 285°C).
The setting changes in steps of 5°C.

Checking the temperature

Push the temperature button °C . The display shows current oven temperature.

Heat indicator



When the oven function is set, the bars slowly come on one by one to show the level of the heat in the oven. The bars are located on the right side of the display. Each bar corresponds to certain temperature range, depending on the set temperature. The first bar comes on when the temperature in the oven reaches 40 °C.
For example, when the temperature you set is 200 °C, the bars come on as follows:

1 bar	40 °C - 90 °C
2 bars	90 °C - 150 °C
3 bars	150 °C - 200 °C

Residual heat indicator

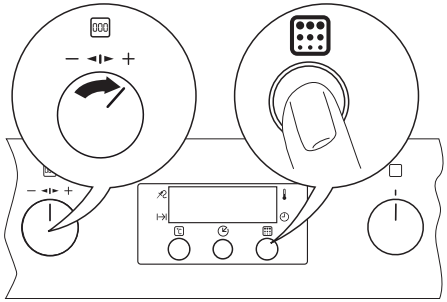
When the oven is off, the bars indicate the remaining heat in the oven. When the temperature in the oven drops down below 40 °C, the indication switches off.

Switching off the oven

Turn the oven functions control knob to the off position.

Switching off the display

ⓘ You can save energy by switching off the clock display.



1. Switch the oven off.
2. Turn the Temperature/Time control knob to the right and hold it.
3. Push "Pyro" button until the display goes out.

To switch back the clock display repeat above steps.

ⓘ When you switch on the appliance again, the display comes on automatically.

Automatic switch off

The appliance switches off after some time:
- if you do not switch off the appliance;
- if you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C - 115 °C	12 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h

Oven temperature	Switch-off time
250 °C - 285 °C	3,0 h

Child safety device

When you switch on the child safety device, you cannot operate the oven.

ⓘ Make sure that no oven function is set.

1. Turn the Temperature/Time control knob to the left side and hold it.
2. Push the Selection button until the display shows “SAFE”.
   The child safety device is on.
3. To switch off the child safety device, do above steps again.
   The display stops to show “SAFE”. You can operate the oven.

Oven functions

Oven function	Application
0	Off position
	Conventional cooking - heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Top heating element - heats only from the top of the oven. To finish cooked dishes.
	Bottom heating element - heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Grill - to grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
	Full grill - the full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Thermal grilling - the grill element and the oven fan operate together and circulate hot air around the food. To cook large pieces of meat.
	Fan cooking - to roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Pizza - the bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
	Defrost - thaws frozen food. The temperature control knob must be on off position.
	Pyrolytic cleaning - the oven heats up to approximately 500 °C and burns off the residues.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

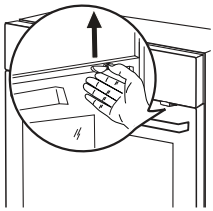
Should the safety thermostat fail to work, do not attempt to fix it yourself. Please contact After Sales Service.

The cooling fan

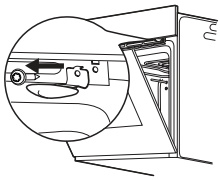
The cooling fan (not visible) keeps the front panel, the knobs and the oven door handle cool. When the oven is on the cooling fan switches on automatically. Warm air blows out through the air vents near the oven door handle. To keep the controls cool, the cooling fan can still run after the oven is off.

Mechanical child lock

The appliance is delivered with fixed and activated child lock. It is situated just below the oven control panel on the right side.



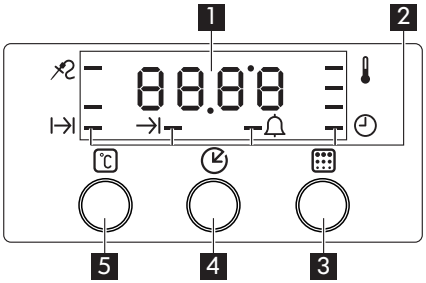
To open the oven door with the child lock inserted, pull the child lock handle up as shown in the picture.
Close the oven door without pulling the child lock.



To remove the child lock open the oven door and unscrew it using the torx key included in the oven fitting bag.

Clock functions

Symbol	Function	Description
I→I	Cooking duration	To set how long the oven is to be in use.
→I	End of cooking	To set when the oven is to switch of.
I→I →I	Cooking duration and End of cooking combined	To set delayed start of the appliance.
🔔	Minute minder	To set a countdown. A signal sounds when the time elapses.
🕘	Clock	To set the time of the day.
	Meat probe	Measures the core temperature while roasting larger pieces of meat.



1 Time and temperature display.
2 Function indicators.
3 Pyrolytic cleaning confirmation button
4 Selector button
5 Current temperature button.

Setting the clock functions

- Push selector button again and again until the desired function indicator flashes.
- To set or modify the time use Temperature/ Time control knob in the next 5 seconds. After that the set time begins to run.

Checking the set or remaining time

Push selector button again and again, until an appropriate clock function flashes and the display shows set or remaining time .

Minute minder

1. Push selector button again and again until Minute minder indicator flashes.
2. Turn Temperature/Time control knob to set the countdown.
3. When the time elapses, an audible signal sounds for about 1 minute. The display flashes and shows "00.00"
4. To stop the flashing and the audible signal push any button.

Cooking duration

1. Set the desired oven function and temperature.
2. Push selector button again and again until Cooking duration indicator flashes.
3. Turn Temperature/Time control knob to set the cooking time.
4. When the time elapses, an audible signal sounds for 2 minutes. The display flashes and shows "00.00".
   The oven switches off automatically.
5. To stop the flashing and the audible signal turn the oven functions control knob to "0" or push any button.

End of cooking

1. Use control knobs to set the desired oven function and temperature.
2. Push selector button again and again until End of cooking indicator flashes.
3. Turn Temperature/Time control knob to set the End of cooking time.
4. When the time elapses, an audible signal sounds for 2 minutes. The display flashes and shows "00.00" .
   To stop the flashing and the audible signal sound turn the oven functions knob to "0" or push any button.
5. The oven switches off automatically.

Cooking duration and End of cooking combined

You can use Cooking duration and End of cooking combined to switch on and off the oven automatically **at a later time** .

- Use control knobs to set the desired oven function and temperature.
- Use the Cooking duration function to set the time that the dish needs to cook.
- Use the End of cooking function to set the time at which the dish should be ready.

- The Cooking duration |→| and End of cooking →| function indicators light up and the display shows the temperature.
- The oven switches on automatically at the time calculated and switches off when the set Cooking duration time elapses.

Meat probe

Meat probe measures the core temperature of the meat. When the meat reaches set temperature the oven switches off automatically.

It is kindly suggested to use only the recommended meat probe for this appliance

Warning! The meat probe is hot! Risk of burns! Be careful when you remove the tip and plug of the meat probe.

1. Insert the meat probe plug into the socket in the side wall of the oven.
2. Insert the meat probe point in the middle of the meat, as far as it goes.
3. Push selector button again and again until Meat probe indicator flashes.
4. Use Temperature/Time control knob to set the desired core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C. Refer to suggested values in the table.
5. Use control knobs to set the desired oven cooking function and temperature.
6. When the meat reaches set core temperature, the oven switches off automatically.
7. Remove the meat probe.

Suggested core temperatures	
50 °C	Rare
60 °C	Medium
70 °C	Well done

In case the level of cooking is not satisfactory do above steps once again and set higher core temperature.

Cooking tables

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Pork / lamb		2	180	100-110
1	Veal / Beaf		2	190	70-100
1,2	Chicken/Rabbit		2	200	70-80
1,5	Duck		1	160	120-150
3	Goose		1	160	150-200
4	Turkey		1	180	210-240
1	Fish		2	190	30-40
1	Stuffed Pepperoni Tomatos/Roasted Potatos		2	190	50-70
	Instant cakes		2	160	45-55
1	Pies		2	160	80-100
	Biscuits		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	White Bread		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

⚠ **Warning!** Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor. Build-up heat can damage the oven enamel.

⚠ **Warning!** Always cook with the oven door closed, even while grilling. Be careful when opening the drop down oven door. Do not allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

⚠ **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

⚠ **Warning!** Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs can cause a fire, especially in the dripping pan.

Outside of the appliance

- Clean the front of the appliance with a soft cloth and warm water with soap.
- For metal fronts, use normal cleaning agents.
- Do not use scouring agents and abrasive sponges.

Oven interior

- Turn the oven lamp on before cleaning.
- Clean the oven with a soft cloth with warm water and soap and leave it to dry .

Accessories

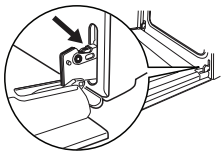
Clean all slide-in units with a soft cloth with warm water and soap (shelf, baking tray, shelf support rails etc.) after each use and dry well. Soak briefly to make them easier to clean.

Cleaning the oven door

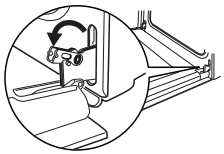
The oven door has four panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door and the internal panels of glass.

⚠ **Warning!** The oven door can close if you try to remove the internal panels of glass when the door is still assembled.

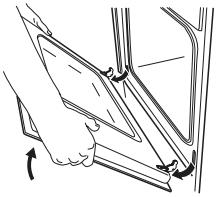
Removing the oven door and the glass panels



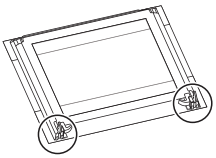
Open the door fully and hold the two door hinges .



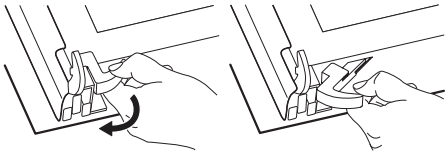
Lift and turn the levers on the two hinges.



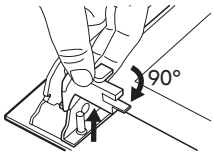
Close the oven door to approx. 45°. Then pull forward and remove it from its seat.



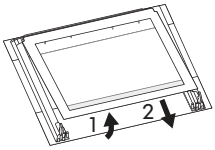
Place the door on a stable surface and a soft cloth.



Release the locking system to remove the internal panel of glass.



Turn 2 fasteners by 90° and remove them from their seats.

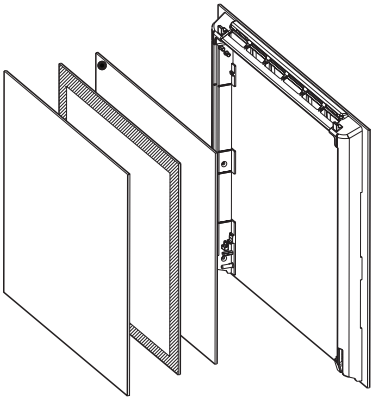


Carefully lift and remove the panels of glass one after another. Start from the uppermost.

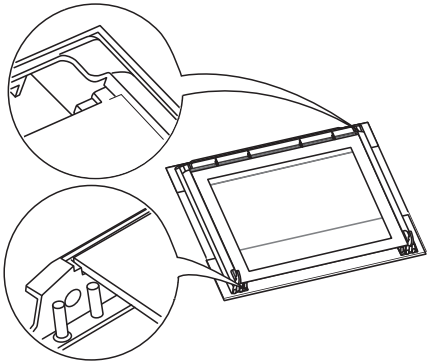
Clean the glass panels with water and soap. Dry them carefully.

Inserting the door and the glass panels

When the cleaning procedure is completed, insert the glass panels and the oven door. To do so, follow these steps in reverse. Make sure you put the glass panels back in the correct order.



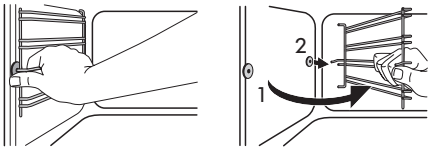
Make sure you insert the internal panels of glass into the right seats as shown below.



Side rails

To clean the side walls of the oven cavity, remove the side rails.

1 **2**



Pull the rails away from the oven wall at the front.

Then unhook the rails at the back.

To put the side rails back, follow the instruction in reverse.

Important! The rounded ends of the guide bars must point to the front.

Pyrolytic cleaning

⚠ **Warning!** The oven becomes very hot during Pyrolytic cleaning! Risk of burns!

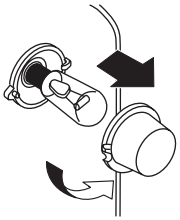
1. Remove from the oven all removable parts, including the side rails and the meat probe.
2. Remove the worst residue manually.
3. Turn the oven function control knob to Pyrolytic cleaning function ⊞.
   PYRO flashes on the display.
4. Push Pyrolytic cleaning button ⊞ to confirm.
5. Pyrolytic cleaning starts and PYRO remains on the display.

ⓘ Pyrolytic cleaning process takes 2h 45 min. Do not open the door before the process is completed. This will abort the process.

ⓘ To prevent from risk of burns, when the oven reaches a certain temperature, the door is automatically locked.
When the oven cools down, the door is automatically unlocked.

Changing the oven lamp and cleaning the glass cover

⚠ **Warning!** Before you change the oven lamp (refer to "Product description"), switch off the appliance and disconnect it from the electrical supply.



1. Turn the glass cover anti - clockwise and remove it. Clean the glass cover.
2. If necessary, replace the old oven lamp with a 40 watt, 230V (50Hz), 300 °C heat resistant oven lamp (Connection type: E14).
3. Refit the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not operate	The required setting have not been set	Check if cooking function and temperature are selected
The oven does not operate	The appliance is not correctly connected or/and the mains supply to the oven is not on	Check if the appliance is correctly connected and the mains supply to the oven is on
The temperature indicator does not come on	The required setting have not been set	Select the cooking function and temperature
The oven lamp is not working	The oven lamp bulb is faulty	Replace the oven lamp

Problem	Possible cause	Solution
The pyrolytic cleaning is not working (the display shows “C2“)	The meat probe is not removed.	Remove the meat probe. Close the oven door, set the control knob to off position and refer to "Pyrolytic cleaning" section to activate the function again
The pyrolytic cleaning is not working (the display shows “C3“)	The oven door is open.	Close the oven door. Refer to "Pyrolytic cleaning" section to activate the function again
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	Dishes have been left in the oven for too long	Do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends
“12.00” appears on the display and the clock LED is flashing	Interruption of the power supply	Reset the time
F11 appears on the display	The plug of the meat probe is not firmly in position in the socket	Insert the meat probe plug into the socket in the side wall of the oven as far as it can go

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the After Sales Service.

ⓘ If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	395 335 400
Usable volumes	53 l	
Area of largest baking sheet (net surface)	1130 cm²	
Bottom heating element	1000 W	
Top heating element	800 W	
Full oven (Top + Bottom)	1800 W	
Grill	1650 W	
Full grill	2450 W	
Thermal grill	1675 W	
Fan cooking	2025 W	

Pizza	2025 W
Pyro	2450 W
Oven lamp	40 W
Cooling fan	25 W
Hot air fan motor	25 W
Total rating[1)]	2540 W
Number of functions	10
Energy consumption	0,78 kWh
Energy Consumption with a standard load and bottom heating	0,79 kWh
Energy Consumption with a standard load forced air oven	0,78 kWh

1) Information on the electrical connection, voltage and overall power is given on the rating plate (refer to "Product description").

Installation

⚠ **Caution!** Refer to the assembly instructions for the installation.

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

- Before you built in the appliance to the kitchen cabinet make sure that the recess dimensions are suitable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.
- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- The appliance can be placed with its back and one side close to the higher appliances or walls. The other side must be placed close to the furniture with the same height.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.
- Built-in ovens and built-in cooking surfaces are fitted with special connection systems. For safety reasons, you must only combine appliances from the same manufacturer.

Electrical connection

⚠ **Warning!** Only a qualified electrician and competent person must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable without plug.

- Any electrical component must be installed or replaced by the After Sales Service technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that the mains plug is accessible after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains using a device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.

CE

This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

The materials with the symbol are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

Before disposal of appliance

⚠ **Warning!** Do these steps to dispose the appliance:

- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. Risk of suffocation.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   – the overall IKEA kitchen installation;
   – connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

Important! In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

Important! SAVE THE SALES RECEIPT! It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhalt

Sicherheitshinweise	20	Was tun, wenn …	31
Gerätebeschreibung	21	Technische Daten	32
Vor der ersten Inbetriebnahme	22	Gerät aufstellen	33
Täglicher Gebrauch	23	Elektrischer Anschluss	34
Kochtabellen	28	Umwelttipps	34
Reinigung und Pflege	28	IKEA GARANTIE	35

Änderungen vorbehalten

Sicherheitshinweise

ⓘ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Materialien (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) dürfen nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abgestellt oder gelagert werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Die Anschlussleitungen dürfen nicht unter der heißen Backofen-Tür eingeklemmt werden oder damit in Berührung kommen.
- Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen. Die Feuchtigkeit könnte das Email schädigen oder sich im Gerät niederschlagen.
- Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden. Wenden Sie sich in jedem Fall an den Kundendienst vor Ort.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

ⓘ **Hinweis zur Email-Beschichtung**
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom geöffneten Gerät fern.

Allgemeine Sicherheit

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Verbrennungsgefahr! Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.

- Stellen Sie sich daher nicht direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Betriebs oder danach öffnen, damit Hitze und Dampf gegebenenfalls gefahrlos abziehen können.

Installation

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Modifikationen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

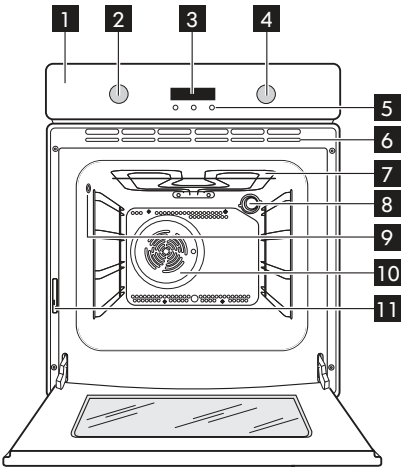
⚠ **Warnung!** Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

Hinweis zu Acrylamid

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

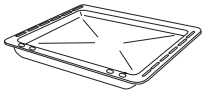
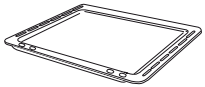
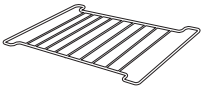
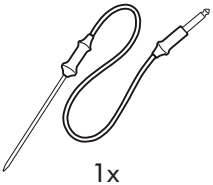
Gerätebeschreibung

Gesamtansicht

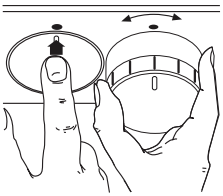


1 Bedienfeld
2 Schalter Temperatur/Zeit-Wahl
3 Elektronische Zeitschaltuhr
4 Backofen-Funktion
5 Tasten zur Bedienung
6 Lüftungsöffnungen für den Ventilator
7 Rost
8 Lampe der Innenbeleuchtung
9 Steckdose Messfühler
10 Ventilator
11 Typschild

Zubehör Backofen

Auffangblech	Backblech	Rost	Messfühler
			
1x	1x	1x	1x

Bedienknöpfe



Der Ofen ist mit Bedienknöpfen ausgerüstet, die gedreht, gedrückt und gezogen werden können. Die Bedienknöpfe können im Bedienfeld versenkt werden, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist.
Temperatur und Backofen-Funktion werden durch Drehen der entsprechenden Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn eingestellt.

Vor der ersten Inbetriebnahme

ⓘ Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.
Die Uhrzeit kann mit dem Schalter Temperatur/Zeit-Wahl eingestellt werden. Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Uhrzeit an.
Der Backofen funktioniert erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Erstes Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an und reinigen Sie damit das Zubehör und den Backofeninnenraum.

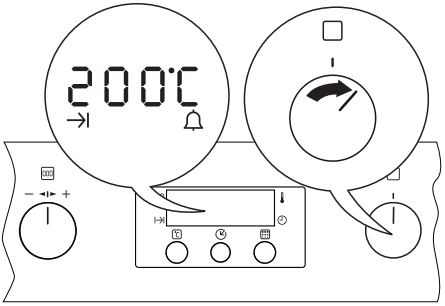
Heizen Sie den Backofen danach ohne Lebensmittel darin einmal auf.

Aufheizen

Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion auf ⊟ und lassen Sie den Backofen 45 Minuten lang mit maximaler Temperatur laufen, damit alle Rückstände im Innenraum komplett verbrennen. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

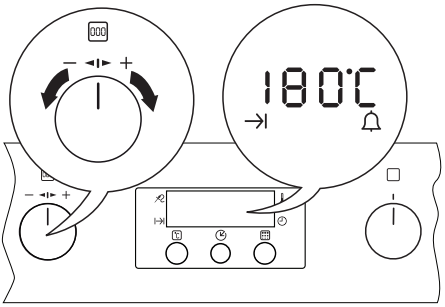
Täglicher Gebrauch

Einstellen der Backofen-Funktion



1. Den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion drehen
   Auf dem Display erscheint eine empfohlene Temperatur.
   Der Ofen beginnt aufzuheizen.
2. Wenn das Gerät die Solltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal (4 kurze Pieptöne) .

Einstellen der Ofentemperatur

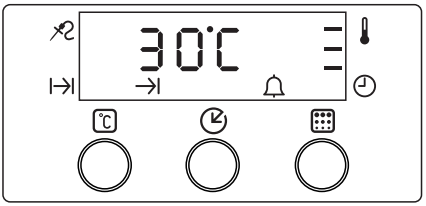


Drehen Sie den Schalter Temperatur/Zeit-Wahl, um die Temperatur einzustellen.
Sie können die Temperatur zwischen 30°C und 250°C (bei der Funktion Ober-/Unterhitze 285°C) einstellen.
Die Einstellung erfolgt in 5°C-Schritten.

Temperatur abfragen

Drücken Sie die Temperaturtaste °C . Auf dem Display wird die aktuelle Ofentemperatur angezeigt.

Heiz-Anzeige



Wenn die Backofen-Funktion eingestellt ist, leuchten die einzelnen Balken nacheinander und zeigen damit die steigende Temperatur im Ofen an. Die Balken befinden sich auf der rechten Seite des Displays. Je nach eingestellter Solltemperatur entspricht jeder Balken einem bestimmten Temperaturbereich. Der erste Balken leuchtet, wenn die Temperatur im Ofen 40 °C erreicht.
Wenn die Solltemperatur beispielsweise auf 200 °C eingestellt ist, leuchten die Balken wie folgt:

1 Balken	40 °C - 90 °C
2 Balken	90 °C - 150 °C
3 Balken	150 °C - 200 °C

Restwärmeanzeige

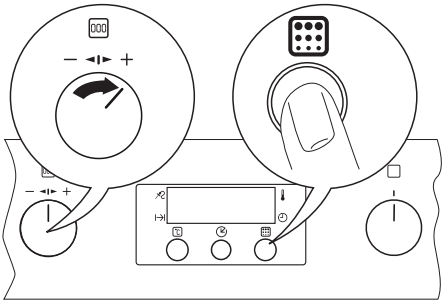
Nach dem Abschalten des Ofens zeigen die noch leuchtenden Balken die Restwärme des Backofens an. Wenn die Temperatur im Ofen unter 40 °C fällt, schaltet sich die Restwärmeanzeige aus.

Ausschalten des Backofens

Stellen Sie den Schalter Backofen-Funktion in die Stellung OFF (Aus).

Ausschalten des Displays

ⓘ Durch das Ausschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.



1. Schalten Sie den Ofen aus.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur/Zeit-Wahl nach rechts und halten Sie ihn.
3. Drücken Sie die "Pyro"-Taste solange, bis das Display erlischt.

Wiederholen Sie die vorgenannten Schritte, wenn Sie die Zeitanzeige wieder einschalten wollen.

Wenn Sie das Gerät wieder einschalten, wird das Display automatisch eingeschaltet.

Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich ab,
- wenn Sie es nicht ausschalten,
- wenn Sie die Backofen-Temperatur nicht einstellen.

Backofen-Temperatur	Abschaltzeit
30 °C - 115 °C	12 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - 285 °C	3,0 h

Kindersicherung

Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden.

Es darf keine Backofen-Funktion gewählt sein.

1. Drehen Sie den Schalter Temperatur/Zeit-Wahl nach links und halten Sie ihn.
2. Drücken Sie die Auswahl-Taste, bis das Display " SAFE" anzeigt.
   Die Kindersicherung ist in Betrieb.
3. Um die Kindersicherung auszuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.
   Das Display zeigt nicht mehr " SAFE" an. Der Backofen kann jetzt benutzt werden.

Ofenfunktionen

Backofen-Funktion	Anwendung
0	Position Aus
	Ober- und Unterhitze - Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Oberhitze - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement oben im Backofen. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.
	Unterhitze - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Grill - Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Großflächengrill - Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.

Backofen-Funktion	Anwendung
	Heißluftgrillen - Der Großflächengrill und das Gebläse laufen zusammen und wälzen die Heißluft um die Speisen um. Zum Garen größerer Fleischstücke.
	Heiß-/Umluft - Bei dieser Einstellung können Speisen, mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Pizza - Das untere Heizelement liefert direkte Hitze Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt.
	Auftauen - zum Auftauen von Gefriergut. Der Temperaturwahlschalter muss ausgeschaltet sein.
	Pyrolytische Reinigung - Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt, und Rückstände werden verbrannt.

Sicherheitsabschaltung

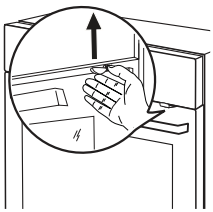
Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.
Sollte die Sicherheitsabschaltung ausfallen, versuchen Sie auf keinen Fall, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Ventilator

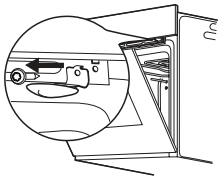
Der Backofen ist mit einem Ventilator (nicht zu sehen) ausgestattet, der das Bedienfeld, die Schalter und den Griff der Backofen-Tür kühl hält. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist. Aus der Öffnung beim Griff der Backofen-Tür tritt warme Luft aus. Es kann sein, dass der Ventilator zum Kühlen der Schalter auch nach dem Ausschalten des Backofens weiterläuft.

Mechanische Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die bei Lieferung aktiviert ist. Sie befindet sich knapp unterhalb des Bedienfelds auf der rechten Seite.



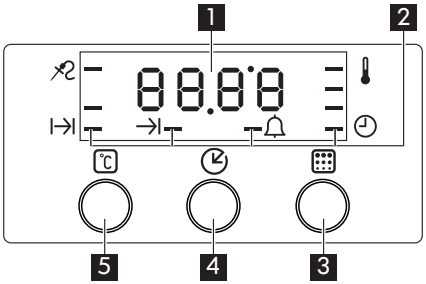
Zum Öffnen der Backofen-Tür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben.
Schließen Sie dann die Backofen-Tür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.



Wenn Sie die Kindersicherung entfernen wollen, öffnen Sie die Backofen-Tür und schrauben Sie sie ab. Den Schlüssel dafür finden Sie im mitgelieferten Beipack.

Uhr-Funktionen

Symbol	Funktion	Beschreibung
I→I	Gardauer	Einstellung der Betriebszeit des Ofens.
→I	Garzeitende	Einstellung der Abschaltzeit des Ofens.
I→I →I	Gardauer und Garzeitende (gemeinsame Einstellung)	Einstellung des verzögerten Betriebs des Ofens.
🔔	Kurzzeitwecker	Einstellung einer Vorwahlzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.
🕒	Uhr	Einstellen der Uhrzeit.
🍖	Fleischsonde	Misst beim Braten die Temperatur im Inneren eines größeren Fleischstücks.



1 Zeit- und Temperaturanzeige.
2 Funktionskontrolllampen.
3 Taste zum Bestätigen der pyrolytischen Reinigungsfunktion
4 Auswahltaste
5 Taste Aktuelle Temperatur.

Einstellen der Uhrfunktionen

- Drücken Sie die Auswahltaste 🕒 solange, bis die gewünschte Kontrolllampe leuchtet.
- Die Zeit kann durch Betätigen des Schalters Temperatur-/Zeitwahl innerhalb der nächsten 5 Sekunden eingestellt/geändert werden. Danach beginnt die eingestellte Zeit abzulaufen.

Abfragen der eingestellten oder verbleibenden Zeit

Drücken Sie die Auswahltaste 🕒 solange, bis die gewünschte Zeitfunktion blinkt und auf dem Display die Soll- bzw. verbleibende Zeit angezeigt wird.

Kurzzeitwecker 🔔

1. Drücken Sie die Auswahltaste 🕒 solange, bis das Kurzzeitwecker-Symbol 🔔 blinkt.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur/Zeit-Wahl, um die herunterzuzählende Zeit einzustellen.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt 1 Minute lang ein Signal. Das Display blinkt und es wird "00.00" angezeigt
4. Betätigen Sie eine beliebige Taste, um das Blinken und den Signalton abzustellen.

Gardauer I→I

1. Gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur einstellen.
2. Drücken Sie die Auswahltaste 🕒 solange, bis das Gardauer-Symbol I→I blinkt.
3. Drehen Sie den Schalter Temperatur/Zeit-Wahl, um die Gardauer einzustellen.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt 2 Minuten lang ein Signal. Das Display blinkt und es wird "00.00" angezeigt.

Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
5. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion auf "0" oder drücken Sie eine beliebige Taste, um das Blinken und den Signalton zu beenden.

Garzeitende →|

1. Stellen Sie mit den entsprechenden Bedienknöpfen die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.
2. Drücken Sie die Auswahltaste ⏲ solange, bis das Garzeitende-Symbol →| blinkt.
3. Drehen Sie den Schalter Temperatur/Zeit-Wahl, um das Garzeitende einzustellen.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt 2 Minuten lang ein Signal. Das Display blinkt und es wird "00.00" angezeigt .
   Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion auf "0" oder drücken Sie eine beliebige Taste, um das Blinken und den Signalton zu beenden.
5. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Gardauer |→|

und Garzeitende →| (gemeinsame Einstellung)

ⓘ Sie können Gardauer |→| und Garzeitende →| gemeinsam einstellen, um den Ofen automatisch **zu einem späteren Zeitpunkt** einzuschalten.

- Stellen Sie mit den entsprechenden Bedienknöpfen die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.
- Mit der Funktion Gardauer |→| können Sie die Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.
- Mit der Funktion Garzeitende →| die Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
- Die Symbole Gardauer |→| und Garzeitende →| leuchten und auf dem Display wird die Temperatur angezeigt.
- Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein und nach Ablauf der eingestellten Dauer wieder aus.

Messfühler

Der Messfühler misst die Temperatur im Inneren eines Fleischstücks. Wenn im Innern des Fleischstücks die eingestellte Solltemperatur erreicht wird, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

ⓘ Bitte verwenden Sie für dieses Gerät nur die empfohlene Fleischsonde.

⚠ **Warnung!** Die Fleischsonde ist heiß! Verbrennungsgefahr! Seien Sie beim Herausziehen des Messfühlers aus dem Fleisch und des Messfühlersteckers aus der Steckdose vorsichtig.

1. Stecken Sie den Messfühlerstecker in die Steckdose an der Seitenwand des Ofens.
2. Stecken Sie den Messfühler soweit wie möglich in die Mitte des Fleischstücks.
3. Drücken Sie die Auswahltaste ⏲ solange, bis das Messfühler-Symbol blinkt.
4. Mit dem Schalter Temperatur/Zeit-Wahl stellen Sie die gewünschte Temperatur im Innern des Fleisches ein. Die Temperatur kann im Bereich von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.
   Richtwerte finden Sie in der folgenden Tabelle.
5. Stellen Sie mit den entsprechenden Bedienknöpfen die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.
6. Wenn das Fleisch die eingestellte Messfühler-Temperatur erreicht hat, schaltet sich der Ofen automatisch ab.
7. Entfernen Sie den Messfühler.

Empfohlene Temperaturen im Innern eines Fleischstücks	
50 °C	Englisch
60 °C	Innen rosa
70 °C	Innen durchgebraten

Falls das Fleisch nicht wie gewünscht gegart sein sollte, müssen Sie die o. g. Schritte wiederholen und eine höhere Innentemperatur einstellen.

Kochtabellen

Gewicht (kg)	Speise	Backofen-Funktion	Ebene	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
1	Schwein/Lamm		2	180	100-110
1	Kalb/Rind		2	190	70-100
1,2	Hähnchen/Kaninchen		2	200	70-80
1,5	Ente		1	160	120-150
3	Gans		1	160	150-200
4	Truthahn/Pute		1	180	210-240
1	Fisch		2	190	30-40
1	Gefüllte Paprika oder Tomaten/ Ofenkartoffeln		2	190	50-70
	Kuchen		2	160	45-55
1	Pasteten, Kuchen usw		2	160	80-100
	Kleingebäck		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Weißbrot		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

⚠ **Warnung!** Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie auch keinen Bräter bzw. kein Backblech auf den Boden. Andernfalls könnte das Email durch den Hitzestau beschädigt werden.

⚠ **Warnung!** Auch beim Grillen stets mit geschlossener Backofen-Tür garen. Seien Sie beim Öffnen der Backofen-Tür vorsichtig. Die Tür klappt nach unten auf. Lassen Sie die Tür beim Öffnen nicht herunterfallen, sondern halten Sie sie am Griff, bis sie vollständig geöffnet ist.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen, insbesondere in der Grillpfanne.

Außenseite des Gerätes

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Gerätes.

- Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Pflegemittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Backofeninnenraum

- Schalten Sie vor der Reinigung die Innenbeleuchtung ein.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit den Backofeninnenraum des Gerätes und lassen Sie ihn trocknen.

Zubehör

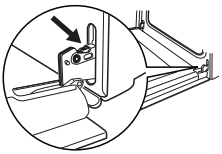
Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit nach jedem Gebrauch Backbleche, Roste, die Einschubschienen an den Seitenwänden usw. und lassen Sie sie gut trocknen. Wenn Sie das Zubehör kurz einweichen lassen, ist es einfacher zu reinigen.

Reinigung der Backofen-Tür

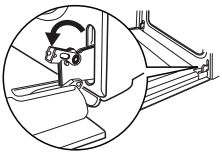
Die Backofen-Tür ist mit vier hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofen-Tür und die Glasscheiben abnehmen.

⚠ **Warnung!** Wenn Sie versuchen, die Glasscheiben abzunehmen, solange die Backofen-Tür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

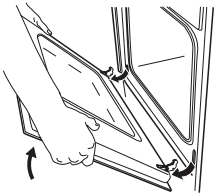
Ausbau von Backofen-Tür und Glasscheiben



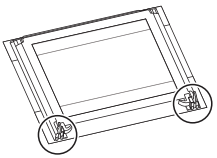
Klappen Sie die Backofen-Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



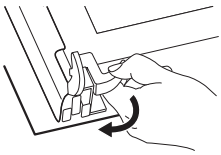
Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

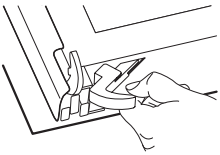


Tür teilweise schließen und bei ca. 45° halten. Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung.

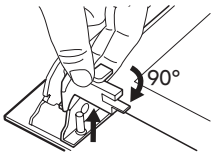


Legen Sie die Backofen-Tür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke ab.

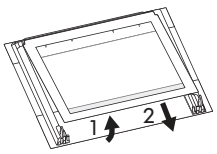




Öffnen Sie die Arretierung, um die innere Verblendung der Glasscheiben zu entfernen.



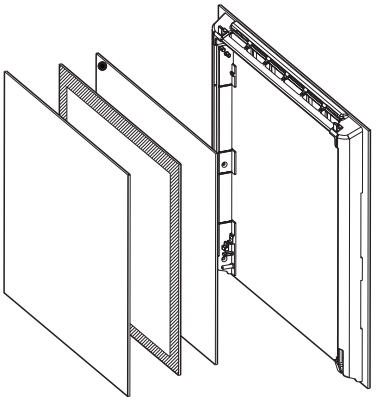
Drehen Sie die 2 Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



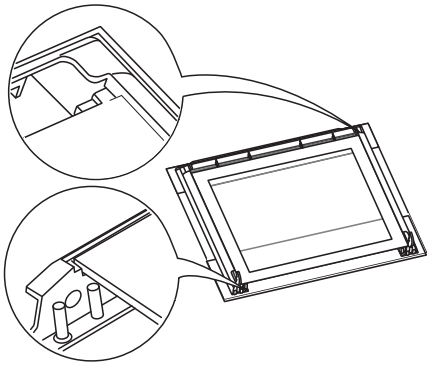
Heben Sie die Glasscheiben eine nach der anderen vorsichtig heraus. Beginnen Sie mit der obersten.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie dann gründlich ab.

Einbau von Backofen-Tür und Glasscheiben
Nach der Reinigung müssen Backofen-Tür und Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Achten Sie auch darauf, die Glasscheiben in der richtigen Reihenfolge wieder einzusetzen.

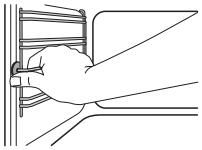


Setzen Sie die innere Glasscheiben wie in der folgenden Abbildung gezeigt in die richtigen Halterungen ein.



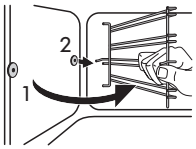
Backauszüge
Zur Reinigung der Seitenwände können die Backauszüge entfernt werden.

1



Backauszüge hinten von der Backofenwand nach vorn wegziehen.

2



Backauszug dann aushängen.

Zum Einsetzen der Backauszüge die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen.

Pyrolytische Reinigung

⚠ **Warnung!** Während der Pyrolyse wird der Backofen sehr heiß!
Verbrennungsgefahr!

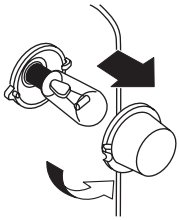
1. Vor Durchführung der Pyrolyse müssen alle entnehmbaren Teile einschließlich der Einschubgitter aus dem Backofen entfernt werden.
2. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
3. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion auf die pyrolytische Reinigungsfunktion ▦.
   Pyro blinkt auf dem Display.
4. Drücken Sie die Taste Pyrolytische Reinigung ▦, um die Reinigungsfunktion zu bestätigen.
5. Die pyrolytische Reinigung beginnt und das Symbol Pyro leuchtet weiterhin auf dem Display.

ⓘ Die pyrolytische Reinigung dauert 2h 45 min. Während der pyrolytischen Reinigung die Backofen-Tür nicht öffnen, da sonst der Vorgang abgebrochen wird.

ⓘ Um Verbrennungen zu verhindern, wird die Backofen-Tür automatisch verriegelt, wenn der Ofen eine bestimmte Temperatur erreicht hat.
Wenn der Ofen abkühlt, wird die Tür automatisch entriegelt.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung und Reinigen der Glasabdeckung

⚠ **Warnung!** Bevor Sie die Backofen-Lampe für die Innenbeleuchtung austauschen (näheres siehe "Produktbeschreibung"), schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
2. Tauschen Sie bei Bedarf die Lampe für die Innenbeleuchtung gegen eine neue, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (40 Watt, 230 V, 50 Hz) aus (Fassung: E14).
3. Bringen Sie dann die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen	Überprüfen Sie, ob Sie eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt haben
Der Backofen funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder die Stromversorgung des Geräts ist ausgeschaltet	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und die Stromversorgung eingeschaltet ist
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet nicht auf	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen	Wählen Sie eine Backofen-Funktion und eine Temperatur aus
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Lampe der Innenbeleuchtung ist defekt	Backofen-Lampe für die Innenbeleuchtung austauschen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die pyrolytische Reinigung funktioniert nicht (auf dem Display erscheint "C2")	Der Messfühler wurde nicht entfernt.	Entfernen Sie den Messfühler. Schließen Sie die Backofen-Tür und stellen Sie den Schalter in die Position OFF. Informationen zum erneuten Einschalten dieser Funktion finden Sie im Abschnitt "Pyrolytische Reinigung".
Die pyrolytische Reinigung funktioniert nicht (auf dem Display erscheint "C3")	Die Backofen-Tür ist offen.	Backofen-Tür richtig schließen. Informationen zum erneuten Einschalten dieser Funktion finden Sie im Abschnitt "Pyrolytische Reinigung".
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder	Sie haben die Speisen zu lange im Backofen stehen lassen	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen
Auf dem Display erscheint "12.00" und die LED-Uhr blinkt	Unterbrechung in der Stromversorgung	Zeit zurücksetzen
Im Display erscheint F11	Der Messfühler hat Kurzschluss oder der Stecker des Messfühlers sitzt nicht fest in der Buchse	Stecker des Messfühlers bis zum Endanschlag in die Steckdose an der Backofen-Seitenwand einstecken

Versuchen Sie, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.

ⓘ Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	395 335 400
Innenvolumen	53 l	
Größe des größten Backblechs (nutzbare Fläche)	1.130 cm²	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Heizelement für Oberhitze	800 W	
Heizelemente insgesamt (Ober- und Unterhitze)	1800 W	

Rost	1650 W
Großflächengrill-Element	2450 W
Umluftgrill	1675 W
Heiß-/Umluft	2025 W
Pizza	2025 W
Pyro	2450 W
Lampe der Innenbeleuchtung	40 W
Ventilator	25 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Gesamtleistung [1)]	2540 W
Anzahl der Funktionen	10
Energieverbrauch	0,78 kWh
Leistungsaufnahme bei Standardbeladung und Unterhitze	0,79 kWh
Leistungsaufnahme bei Standardbeladung und Umluft	0,78 kWh

1) Angaben zu elektrischen Anschlusswerten, Spannung und Gesamtleistung finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung").

Gerät aufstellen

⚠ **Vorsicht!** Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Installation nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Vor dem Einbau des Gerätes in die Küchenlandschaft müssen die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie für die Installation sicher, dass ein Berührungsschutz gegen Elektroschock vorhanden ist.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Das Gerät kann mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten oder Wänden aufgestellt werden. Die andere Seite muss gegen Möbel oder Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise.
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird ohne Stecker und Verbindungskabel geliefert.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer kompetenten Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Wählen Sie eine Netzsteckdose, die auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen, beispielsweise durch automatische Überlastschalter, Erdschlüsse oder Sicherungen.

CE

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterialien

Die Materialien mit dem Symbol ♺ sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in geeigneten Recycling-Sammelbehältern.

Vor der Entsorgung des Gerätes

⚠ **Warnung!** Bitte führen Sie vor der Entsorgung des Gerätes folgende Schritte durch:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Türverriegelung und entsorgen Sie diese. Dadurch verhindern Sie, dass sich Kinder im Gerät einsperren können. Erstickungsgefahr.

IKEA GARANTIE

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik “Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?” beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.

- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
   – der gesamten IKEA Kücheninstallation;
   – Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

Wichtig! Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

Wichtig! BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?
Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Sommaire

Consignes de sécurité	38	Caractéristiques techniques	51
Description de l'appareil	40	Installation	52
Avant la première utilisation	41	Branchement électrique	52
Utilisation quotidienne	41	En matière de protection de l'environnement	53
Tableaux de cuisson	46	GARANTIE IKEA - FRANCE	53
Entretien et nettoyage	47		
En cas d'anomalie de fonctionnement	50		

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

ⓘ Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Utilisation

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas des liquides ou des matériaux inflammables ou bien des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) dans ou à proximité de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil. Les câbles ne doivent pas être en contact avec la porte chaude du four ou être coincés dessous.
- Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée car la vapeur d'eau peut endommager l'émail ou s'infiltrer dans les éléments du four.
- Vous ne devez pas réparer vous-même l'appareil. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages (corporel ou matériel). Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié.
- N'utilisez jamais d'objets abrasifs durs, d'objets tranchant ou coupant ou de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent en rayer la surface, ce qui pourrait avoir pour effet, à terme, de briser le verre.

ⓘ **Remarque sur l'émail**

L'usage du four peut provoquer des modifications de couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Risque d'asphyxie.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte.

Consignes générales de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Risque de brûlures ! L'intérieur du four devient chaud en cours d'utilisation.
- Veillez à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four durant la phase de cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.

Installation

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, contactez votre magasin vendeur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

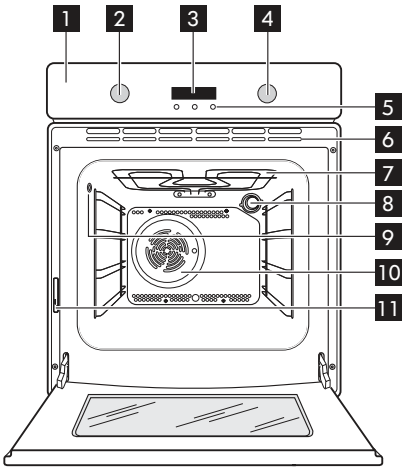
⚠ **Avertissement** Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Conseils relatifs à l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Description de l'appareil

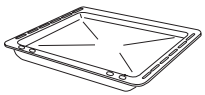
Description de l'appareil



1 Bandeau de commandes
2 Sélecteur de Température/Heure
3 Minuteur électronique
4 Manette du four
5 Touches de fonction
6 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
7 Gril
8 Éclairage du four
9 Douille de sonde à viande
10 Ventilateur
11 Plaque signalétique

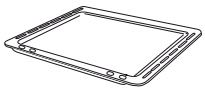
Accessoires du four

Lèchefrite



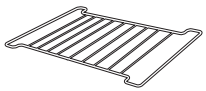
1x

Plaque à pâtisserie



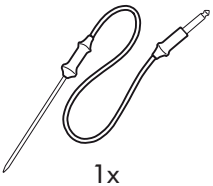
1x

Grille



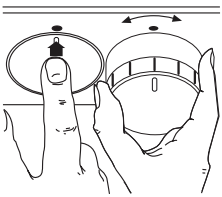
1x

Sonde à viande



1x

Manettes de commande pousser-tirer



Le four est équipé de manettes de commande pousser-tirer. Vous pouvez enfoncer les manettes de commande dans le bandeau de commandes quand le four est à l'arrêt.
Tournez les manettes dans le sens horaire pour sélectionner la température et la fonction du four.

Avant la première utilisation

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le symbole de l'heure clignote automatiquement.
Pour régler l'heure du jour, tournez le sélecteur de température/heure. Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'affichage de l'heure indique l'heure du jour réglée.
Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée.

Premier nettoyage

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Nettoyez les accessoires et l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse en prenant soin de bien rincer et essuyer.

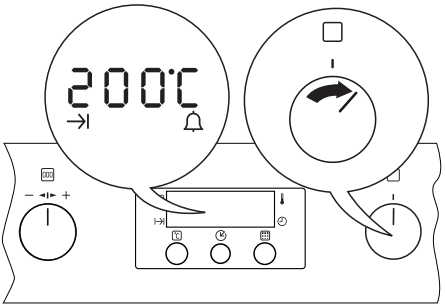
Ensuite, avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide.

Préchauffe

Positionnez le sélecteur de fonctions sur et faites fonctionner le four pendant 45 minutes à la température maximum, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

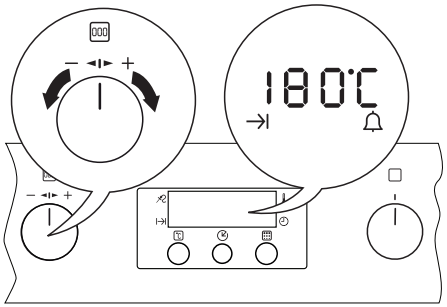
Utilisation quotidienne

Sélection de la fonction



1. Positionnez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction souhaitée
   L'affichage indique la température conseillée.
   Le four commence à chauffer.
2. Dès que le four atteint la température programmée, 4 bips brefs sont émis.

Régler la température du four

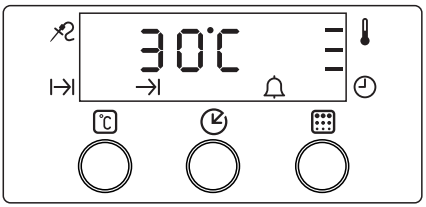


Réglez la température du four en tournant le sélecteur de température/heure.
La température peut être réglée entre 30 °C et 250 °C (avec la fonction Cuisson traditionnelle 285 °C).
Le réglage se fait par paliers de 5 °C.

Consulter la température

Appuyez sur la touche de température . L'affichage indique la température réelle à l'intérieur du four.

Indicateur du niveau de cuisson



Dès que la fonction du four a été sélectionnée, les segments représentants la montée en température s'allument l'un après l'autre pour indiquer le niveau de chauffe présent dans le four. Ces segments s'affichent à droite de l'écran. Chaque segment correspond à une plage de température spécifique, correspondant à la température réglée. Le premier segment s'allume dès que le four atteint une température de 40 °C.
Par exemple, si vous avez réglé une température de 200 °C, les segments s'allument comme suit :

1 segment	40 °C - 90 °C
2 segments	90 °C - 150 °C
3 segments	150 °C - 200 °C

Indicateur de chaleur résiduelle

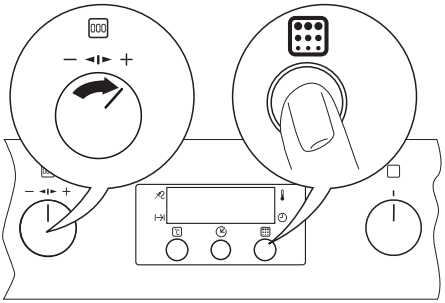
Lorsque le four a été mis à l'arrêt, les segments indiquent la température encore présente dans le four. Dès que la température descend au-dessous de 40 °C, le segment disparaît.

Mise à l'arrêt du four

Tournez le sélecteur de fonctions sur Arrêt (Off).

Désactiver l'écran

ⓘ Désactiver l'affichage de l'horloge permet d'économiser de l'énergie.



1. Mettez le four à l'arrêt.
2. Tournez le sélecteur Température/Heure vers la droite et maintenez-la dans cette position.
3. Appuyez sur la touche "Pyro" jusqu'à ce que l'affichage disparaisse.

Pour réactiver l'affichage de l'heure, répétez les étapes ci-dessus.

ⓘ Dès que vous remettez le four en fonctionnement, l'affichage s'allume automatiquement.

Mise à l'arrêt automatique

L'appareil se met automatiquement à l'arrêt au bout d'un certain temps :

- si vous ne l'avez pas mis à l'arrêt ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Arrêt automatique
30 °C - 115 °C	après 12 h
120 °C - 195 °C	après 8,5 h
200 °C - 245 °C	après 5,5 h
250 °C - 285 °C	après 3 h

Sécurité enfants

Vous ne pouvez plus mettre le four en fonctionnement lorsque la sécurité enfants est activée.

ⓘ Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.

1. Tournez la manette Température/Heure vers la gauche et maintenez-la dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que l'affichage indique " SAFE".
   La sécurité enfants est activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.
   L'affichage cesse d'indiquer " SAFE". Vous pouvez mettre le four en fonctionnement.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt
	Cuisson traditionnelle - La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Cuisson par l'élément chauffant supérieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant supérieur. Pour terminer la cuisson des plats.
	Cuisson par l'élément chauffant inférieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Gril - Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille et pour cuire des toasts.
	Gril complet - Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour cuire des toasts.
	Gril à chaleur tournante - L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent simultanément pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de grosses pièces de viande.
	Multichaleur tournante - Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Pizza - L'élément chauffant inférieur fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler de l'air pour favoriser la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes.
	Décongélation - Cette fonction permet de décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être placée sur Arrêt (Off).
	Nettoyage par pyrolyse - Le four atteint une température d'environ 500 °C, ce qui permet de carboniser les dépôts de graisse, les sucres et les projections de sauce.

Thermostat de sécurité

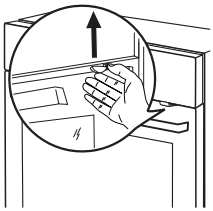
Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche en cas de baisse de température.
En cas de défaillance du thermostat de sécurité, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez votre service après vente.

Ventilateur de refroidissement

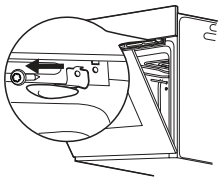
Le ventilateur de refroidissement (non visible) sert à refroidir la façade, le bandeau de commandes et la poignée de porte du four. Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement lorsque le four est mis en fonctionnement. De l'air chaud est expulsé par les ouvertures d'aération situées à proximité de la poignée de la porte du four. Il se peut que le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four pour refroidir les manettes.

Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants fixée et opérationnelle. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commandes du four sur le côté droit.



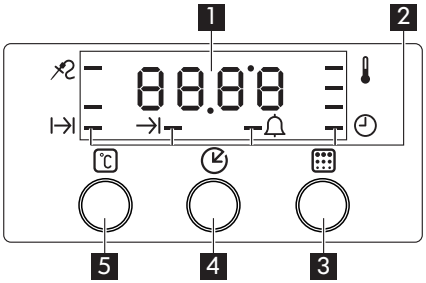
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants activée, tirez la manette du verrou vers le haut comme illustré sur la figure.
Fermez la porte du four sans abaisser la sécurité enfants.



Pour retirer la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et dévissez la sécurité à l'aide de la clé à six lobes fournie dans le kit d'installation du four.

Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
I→I	Durée de cuisson	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→I	Heure de fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin de cuisson.
I→I →I	Utilisation simultanée des fonctions "Durée de cuisson" et "Heure de fin de cuisson"	Pour que le four démarre ultérieurement et se mette à l'arrêt automatiquement à l'heure indiquée.
🔔	Compte-minutes	Pour régler la minuterie. Un signal retentit une fois la durée écoulée.
🕒	Symbole	Pour régler l'heure du jour.
	Sonde à viande	Elle permet de mesurer la température au cœur de gros morceaux de viande.



1. Affichage de l'heure et de la température.
2. Symboles des fonctions.
3. Touche de confirmation de la pyrolyse
4. Touche de sélection de la fonction
5. Touche d'affichage de la température actuelle.

Régler les fonctions de l'horloge

- Appuyez plusieurs fois sur la touche , jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
- Réglez ou modifiez l'heure à l'aide de la manette Température/Heure dans les 5 secondes qui suivent. Le décompte de la durée sélectionnée démarre.

Vérifier le temps réglé ou restant

Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection , jusqu'à ce que la fonction de l'horloge appropriée clignote et que l'affichage visualise le temps réglé ou restant .

Compte-minutes

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection , jusqu'à ce que le symbole du compte-minutes clignote.
2. Tournez la manette Température/Heure pour activer le décompte.
3. Dès que le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit pendant 1 minute environ. L'affichage clignote et indique "00.00"
4. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver le signal sonore et arrêter le clignotement.

Durée de cuisson

1. Régler la Fonction Four et la Température du four de votre choix.
2. Appuyez plusieurs fois sur sur la touche de sélection , jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson clignote.
3. Réglez la durée de cuisson en tournant la manette Température/Heure.
4. Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage clignote et indique "00.00".
   Le four s'éteint automatiquement.
5. Pour arrêter le clignotement de l'écran et désactiver le signal sonore, tournez la manette du four sur "0" ou appuyez sur une touche quelconque.

Heure de fin de la cuisson

1. Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées à l'aide des manettes respectives.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection , jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin de cuisson clignote.
3. Réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette Température/Heure.
4. Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage clignote et indique "00.00" .
   Pour arrêter le clignotement de l'écran et désactiver le signal sonore, tournez la manette du four sur "0" ou appuyez sur une touche quelconque.
5. Le four s'éteint automatiquement.

Utilisation simultanée des fonctions Durée de cuisson |→|

et Fin de la cuisson →|

ⓘ Il est possible d'utiliser simultanément les fonctions "Durée de cuisson" |→| et "Heure de fin de cuisson" →|, afin que le four démarre ultérieurement et se mette automatiquement à l'arrêt **à l'heure indiquée** .

- Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées à l'aide des manettes respectives.
- Définissez la durée de cuisson des aliments à l'aide de la fonction |→| .
- Définissez l'heure de fin de cuisson à l'aide de la fonction →| .
- Les voyants des fonctions Durée de cuisson |→| et Heure de fin de cuisson →| s'allument et l'écran affiche la température.
- Le four se met automatiquement en fonctionnement et à l'arrêt en fonction du programme réglé.

Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur de la viande. Le four s'éteint automatiquement dès que la viande atteint la température réglée.

ⓘ Il est recommandé d'utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

⚠ **Avertissement** La sonde à viande est brûlante ! Risque de brûlures ! Soyez particulièrement prudent au moment de retirer la tige et la pointe.

1. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four.
2. Enfoncez la pointe de la sonde à viande au centre du morceau de viande.
3. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection , jusqu'à ce que le symbole de la sonde à viande clignote.
4. Réglez la température à cœur souhaitée à l'aide du sélecteur Température/Heure. La température peut être réglée entre 30 °C et 99 °C.
   Reportez-vous au tableau indiquant les températures conseillées.
5. Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées à l'aide des manettes respectives.
6. Le four s'éteint automatiquement dès que la viande atteint la température au cœur réglée.
7. Retirez la sonde à viande.

Températures au cœur conseillées	
50 °C	Saignant
60 °C	À point
70 °C	Bien cuit

Si vous n'êtes pas satisfait(e) du niveau de cuisson, sélectionnez une température au cœur plus élevée en répétant les étapes décrites ci-dessus.

Tableaux de cuisson

Poids (kg)	Mets	Fonction du four	Gradin	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min)
1	Porc / agneau		2	180	100-110
1	Veau / bœuf		2	190	70-100
1,2	Poulet/lapin		2	200	70-80
1,5	Canard		1	160	120-150
3	Oie		1	160	150-200

Poids (kg)	Mets	Fonction du four	Gradin	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min)
4	Dinde		1	180	210-240
1	Poisson		2	190	30-40
1	Tomates et poivrons farcis/Pommes de terre au four		2	190	50-70
	Gâteaux prêts à cuire		2	160	45-55
1	Tourtes		2	160	80-100
	Biscuits		3	140	25-35
2	Lasagnes		2	180	45-60
1	Pain blanc		2	190	50-60
1	Pizzas		1	190	25-35

⚠ **Avertissement** Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole. La chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

⚠ **Avertissement** Toutes les cuissons doivent être effectuées porte fermée.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Evitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt", qu'il soit débranché électriquement et qu'il soit complètement refroidi.

⚠ **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

⚠ **Avertissement** Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires, surtout dans la lèchefrite, pourrait provoquer un inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson (risque d'incendie).

Extérieur du four

- Nettoyez la façade du four avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez.
- Pour nettoyer les parties avants en métal, utilisez des produits de nettoyage classiques.
- N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponge avec grattoir, d'éponge métallique, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Intérieur du four

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four avant de le nettoyer.

• Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.

Accessoires

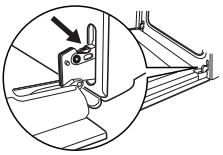
Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse après chaque utilisation en prenant bien soin des les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux. Faites-les tremper pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage de la porte du four

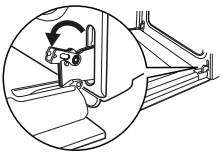
La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la porte du four.

⚠ **Avertissement** En cas de retrait des vitres intérieures, lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

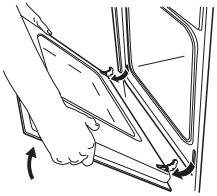
Retrait de la porte du four et des vitres



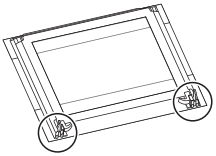
Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.



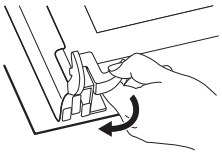
Soulevez et faites pivoter les leviers sur les 2 charnières.

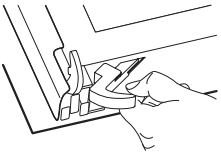


Fermez la porte à un angle de 45° environ. Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

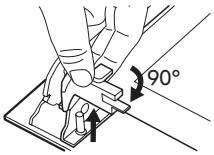


Déposez la porte sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

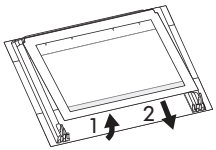




Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres intérieures.



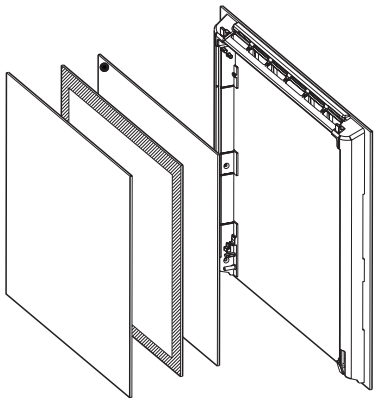
Faites pivoter les 2 fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



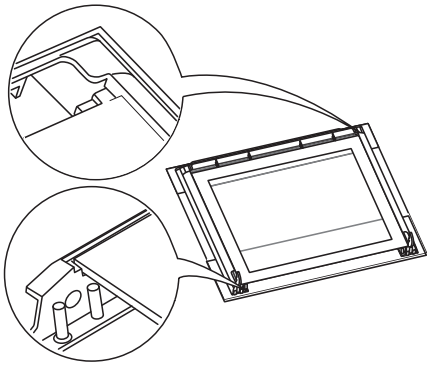
Soulevez les vitres avec précaution et retirez-les une par une en commençant par la vitre supérieure.

Lavez les vitres avec de l'eau savonneuse. Prenez soin de les rincer et les essuyer soigneusement.

Remise en place de la porte et des vitres
Une fois le nettoyage terminé, replacez les vitres et la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse. Veillez à replacer les vitres dans le bon ordre.

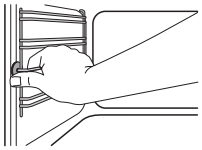


Veillez à insérer les vitres intérieures dans leurs logements respectifs, comme illustré ci-dessous.



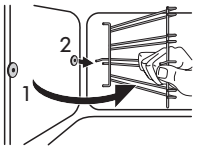
Glissières latérales
Il est possible de retirer les glissières latérales des parois du four pour les nettoyer.

1



Tirez sur l'avant des glissières pour les dégager de la paroi du four.

2



Puis soulevez les glissières pour les décrocher à l'arrière.

Pour réinstaller les glissières, procédez dans l'ordre inverse.

Important Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant.

Pyrolyse

⚠ **Avertissement** Durant la pyrolyse, le four devient très chaud ! Risque de brûlures !

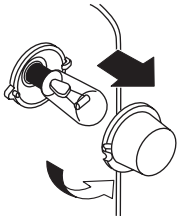
1. Avant d'activer la fonction Pyrolyse, retirez tous les accessoires du four, y compris les glissières latérales et la sonde à viande.
2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction Pyrolyse ⊞.
   Pyro clignote à l'affichage.
4. Appuyez sur la touche correspondant à la fonction Pyrolyse ⊞ pour valider votre sélection.
5. La pyrolyse démarre et Pyro reste affiché à l'écran.

ⓘ Le processus de nettoyage automatique par pyrolyse dure 2h 45 min. N'ouvrez pas la porte tant que le cycle n'est pas terminé, sous peine d'annuler le processus de nettoyage.

ⓘ Dès que le four atteint une certaine température, la porte est automatiquement verrouillée afin d'éviter tout risque de brûlure. Lorsque le four s'est refroidi, la porte se déverrouille automatiquement.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four et nettoyage du diffuseur

⚠ **Avertissement** Avant de remplacer l'ampoule, (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil"), mettez le four à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.



1. Dévissez le diffuseur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le.
2. Si besoin est, remplacez l'ampoule défectueuse par un modèle identique apte à supporter des températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes : 40 W, 230 V (50 Hz) (type de connexion : E14).
3. Remontez le diffuseur.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Remède
Le four ne fonctionne pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez que la température et la fonction de cuisson ont été sélectionnées
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas correctement branché et/ou l'alimentation électrique du four est interrompue	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'alimentation électrique du four est rétablie
Le voyant du thermostat ne s'allume pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Sélectionnez la fonction de cuisson et la température
L'éclairage du four ne s'allume pas	L'ampoule du four est défectueuse	Remplacez l'ampoule d'éclairage du four
Le nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (l'affichage indique "C2")	La sonde à viande n'a pas été retirée.	Retirez la sonde à viande. Fermez la porte du four, placez le sélecteur de fonctions sur Arrêt et activez à nouveau la fonction de nettoyage automatique en vous reportant aux indications du chapitre "Pyrolyse"
Le nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (l'affichage indique "C3")	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte du four. Activez à nouveau la fonction en vous reportant aux indications du chapitre "Pyrolyse".

Anomalie	Cause possible	Remède
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Vous avez laissé les plats dans le four trop longtemps	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes
L'écran affiche "12.00" et la LED horloge clignote	Coupure de l'alimentation électrique	Réinitialisez l'heure
F11 s'affiche à l'écran	La tige de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise	Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votres service après vente.

ⓘ Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	395 335 400
Volume utile	53 l	
Superficie de la plaque de cuisson la plus grande (surface nette)	1130 cm²	
Élément chauffant inférieur	1000 W	
Élément chauffant supérieur	800 W	
Eléments chauffants inférieur et supérieur	1800 W	
Cuisson au gril	1650 W	
Gril complet	2450 W	
Gril à chaleur tournante	1675 W	
Multichaleur tournante	2025 W	
Pizzas	2025 W	
Pyrolyse	2450 W	
Eclairage du four	40 W	
Ventilateur de refroidissement	25 W	

Moteur du ventilateur d'air pulsé	25 W
Puissance totale [1)]	2540 W
Nombre de fonctions	10
Consommation d'énergie	0,78 kWh
Consommation d'énergie avec charge standard et élément chauffant inférieur en fonctionnement	0,79 kWh
Consommation d'énergie avec un four à air pulsé à charge standard	0,78 kWh

1) Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique (voir chapitre "Description de l'appareil").

Installation

⚠ **Attention** Consultez les instructions de montage pour l'installation.

⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages dûs à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.

- Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède les dimensions appropriées.
- Veillez à garantir une protection anti-chocs lors de l'encastrement de l'appareil.
- Conformément aux règlementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-chocs des éléments sous tension ou isolés doivent être fixées de manière telle à empêcher leur retrait sans outils.
- L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoi qu'il en soit, seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale .
- Le niveau de sécurité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Par mesure de sécurité, vous devez uniquement associer des appareils du même fabricant.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Le branchement électrique doit être uniquement confié à un électricien qualifié.

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité.
- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un cordon électrique sans prise.
- Tout composant électrique doit être installé ou remplacé par un technicien du service après-vente ou des techniciens d'entretien spécialisés.

- Utilisez toujours une prise électrique protégée contre les chocs et installée dans les règles de l'art.
- N'utilisez pas de prises multiples, de connecteurs ni de prolongateurs. Risque d'incendie.
- Assurez-vous que la prise électrique est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil mais tirez toujours sur la prise.
- Le branchement de l'appareil au secteur doit être effectué à l'aide d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par exemple, un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.

CE

Cet appareil est conforme aux directives CEE.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Matériaux d'emballage

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Mise au rebut de l'appareil

⚠ **Avertissement** Pour mettre au rebut l'appareil, procédez comme suit :

- Retirez la fiche de la prise secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

⚠ GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande). Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.

- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

– correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
– présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:
N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
   – au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
   – au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?

Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

Important Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Important CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?
Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

Indice

Informazioni per la sicurezza	59	Cosa fare se…	70
Descrizione del prodotto	60	Dati tecnici	71
Preparazione al primo utilizzo	61	Installazione	72
Utilizzo quotidiano	62	Collegamento elettrico	72
Tabelle di cottura	67	Considerazioni ambientali	73
Pulizia e cura	68	GARANZIA IKEA	74

Con riserva di modifiche

Informazioni per la sicurezza

Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

Impiego conforme allo scopo previsto

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato come superficie di lavoro o di appoggio.
- Sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili oppure oggetti che possono fondere (come pellicola per alimenti, plastica, alluminio).
- Prestare attenzione nel collegare elettrodomestici a prese installate in prossimità dell'apparecchio. Non lasciare che i cavi di collegamento vengano a contatto o rimangano intrappolati sotto la porta del forno caldo.
- Non lasciare alimenti o piatti bagnati nel forno al termine della cottura poiché l'umidità può danneggiare lo smalto o i componenti interni.
- Non eseguire da soli interventi di riparazione. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio. Contattare sempre il Servizio assistenza locale.
- Per pulire il vetro della porta del forno, non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo che potrebbero rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

Nota sul rivestimento smaltato

Le variazioni di colore del rivestimento smaltato durante l'utilizzo del forno non pregiudicano l'idoneità all'uso dell'apparecchio. Tali variazioni non costituiscono pertanto un difetto cui opporre il diritto alla garanzia.

Sicurezza bambini

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone adulte. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Vi è il rischio di soffocamento.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio quando la porta è aperta.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro l'utilizzo sicuro dell'apparecchio, se non sotto la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.

- Pericolo di scottature! L'interno del forno raggiunge temperatura elevate durante l'uso.
- Al momento di aprire la porta del forno, durante o dopo la cottura, prestare attenzione al flusso di vapore o di aria calda che fuoriesce dall'apparecchio.

Installazione

- Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. Se necessario, contattare il fornitore.
- Le riparazioni sull'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato. Devono essere utilizzati esclusivamente ricambi originali.
- Gli apparecchi da incasso possono essere messi in funzione solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.
- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio.

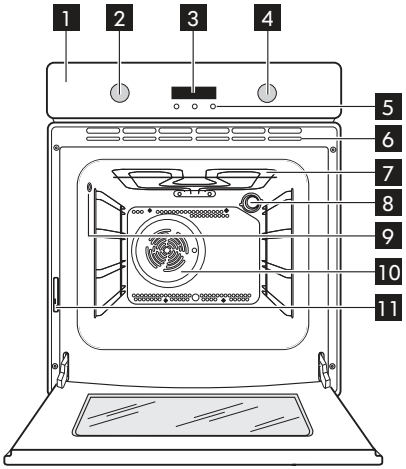
⚠ **Avvertenza** Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

Avvertenza sull'acrilamide

Importante Secondo le ultime scoperte scientifiche, una cottura intensa degli alimenti, in particolare di quelli contenenti amido, può costituire un rischio per la salute a causa dell'acrilamide. Si raccomanda perciò di cucinare a temperature relativamente basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

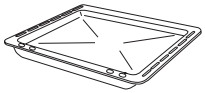
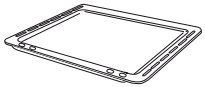
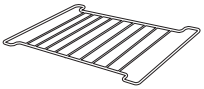
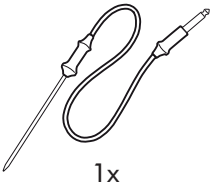
Descrizione del prodotto

Vista generale

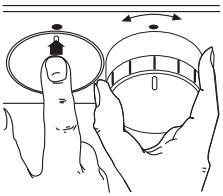


1 Pannello comandi
2 Manopola di regolazione tempo/temperatura
3 Programmatore elettronico
4 Manopola di regolazione del forno
5 Tasti delle funzioni
6 Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
7 Grill
8 Lampadina del forno
9 Presa della termosonda
10 Ventola
11 Targhetta di identificazione

Accessori del forno

Leccarda	Piastra da forno	Griglia	Termosonda
			
1x	1x	1x	1x

Manopole di regolazione a scomparsa



Il forno è dotato di manopole di regolazione a scomparsa che possono essere inserite all'interno del pannello comandi quando il forno non è in funzione.
Ruotare le manopole di regolazione a scomparsa in senso orario per impostare la temperatura e la funzione del forno.

Preparazione al primo utilizzo

ⓘ Prima di usare il forno, rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti sia all'interno sia all'esterno dell'apparecchio. Non rimuovere la targhetta di identificazione.

Quando si collega il forno alla rete elettrica o in caso di ripristino della corrente dopo un'interruzione, sul display lampeggia automaticamente il simbolo dell'ora.
Per regolare l'ora utilizzare la manopola di regolazione tempo/temperatura. Dopo circa 5 secondi la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.
L'apparecchio non funziona se non è impostata l'ora.

Prima pulizia

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire gli accessori e l'interno del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

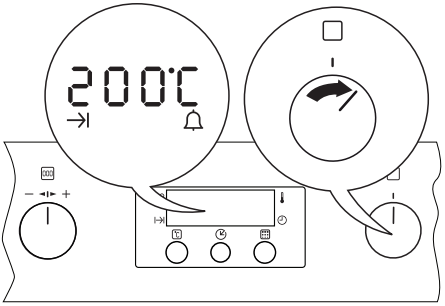
Al termine della pulizia, preriscaldare il forno senza alimenti all'interno.

Preriscaldamento

Ruotare la manopola di regolazione del forno su ⊟ e accendere il forno per 45 minuti alla massima temperatura per bruciare eventuali residui presenti sulla superficie del vano cottura. Gli accessori possono raggiungere temperature superiori a quelle raggiunte durante il normale utilizzo. Durante questa accensione l'apparecchio può produrre un odore sgradevole. Questo è assolutamente normale. Arieggiare bene l'ambiente.

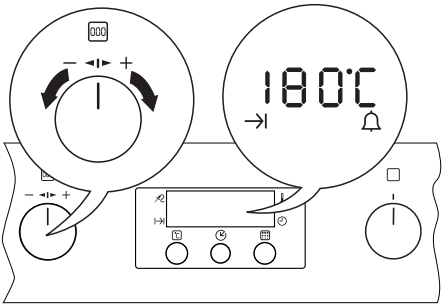
Utilizzo quotidiano

Selezione della funzione di cottura



1. Ruotate il selettore delle funzioni del forno sulla funzione desiderata
   Sul display appare la temperatura consigliata.
   Il forno inizia a riscaldare.
2. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, entra in funzione un segnale acustico (4 brevi bip).

Impostazione della temperatura del forno

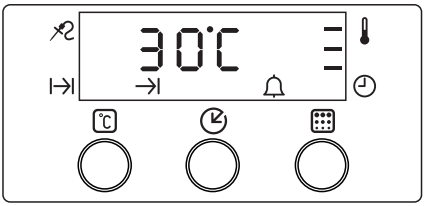


Ruotare la manopola di regolazione tempo/temperatura per regolare la temperatura.
La temperatura può essere impostata tra 30 °C e 250 °C (con la funzione di cottura tradizionale a 285 °C).
L'impostazione varia con incrementi di 5 °C.

Controllo della temperatura

Premere il tasto di temperatura °C. Sul display appare la temperatura corrente del forno.

Display di riscaldamento



Una volta impostata la funzione del forno, le barre lentamente si accendono una per volta per indicare il livello di riscaldamento del forno. Le barre si trovano sul lato destro del display. Ogni barra corrisponde a un particolare intervallo di temperature in funzione della temperatura impostata. La prima barra si accende quando la temperatura nel forno raggiunge 40 °C.
Per esempio, se la temperatura impostata è 200 °C, l'accensione delle barre avviene come segue:

1 barra	40 °C - 90 °C
2 barre	90 °C - 150 °C
3 barre	150 °C - 200 °C

Indicatore di calore residuo

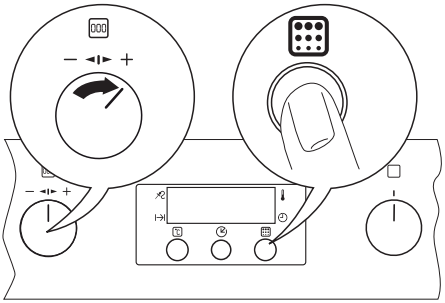
Dopo lo spegnimento del forno, le barre indicano il calore residuo all'interno del forno. L'indicatore si spegne quando la temperatura nel forno scende al disotto di 40 °C.

Spegnimento del forno

Ruotare la manopola di regolazione del forno in posizione off.

Spegnimento del display

ⓘ Lo spegnimento del display dell'ora permette di risparmiare energia.



1. Spegnimento del forno.
2. Ruotare la manopola di regolazione tempo/temperatura verso destra.
3. Premere il tasto di pirolisi finché il display si spegne.

Per ritornare alla visualizzazione dell'orologio, ripetere la procedura sopra descritta.

Alla riaccensione del forno, il display si accende automaticamente.

Spegnimento di sicurezza

Il forno si spegne dopo un certo intervallo di tempo:

- se non si provvede a spegnere il forno;
- se non si modifica la temperatura del forno.

Temperatura del forno	Spegnimento a tempo
30 °C - 115 °C	12 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - 285 °C	3,0 h

Sicurezza bambini

Una volta inserita la sicurezza bambini, non è possibile accendere il forno.

Non deve essere impostata nessuna funzione del forno.

1. Ruotare la manopola di regolazione tempo/temperatura verso sinistra.
2. Premere il tasto di selezione finché sul display appare " SAFE".
   La sicurezza bambini è inserita.
3. Per disattivare la sicurezza bambini, ripetere la procedura sopra descritta.
   Il display si ferma sulla visualizzazione di " SAFE". È possibile accendere il forno.

Funzioni del forno

Funzione del forno	Consigliata per
0	Posizione Off
	Cottura tradizionale - Il calore proviene dalle resistenze superiore e inferiore del vano cottura. Per cuocere e arrostire su un solo livello.
	Cottura dall'alto - Il calore proviene esclusivamente dalla resistenza superiore del vano cottura. Per rifinire la cottura di alimenti.
	Cottura dal basso - Il calore proviene esclusivamente dalla resistenza inferiore del vano cottura. Per dorare torte con fondi friabili.
	Grill - Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in piccole quantità. Per tostare.
	Grill grande - Si accende l'intero elemento grill. Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per tostare.

Funzione del forno	Consigliata per
	Grill ventilato - L'elemento grill e la ventola funzionano contemporaneamente facendo circolare l'aria calda nel vano cottura. Per la cottura di grossi tagli di carne.
	Cottura ventilata - Per cuocere e/o arrostire su più livelli alla stessa temperatura senza che gli aromi degli alimenti si mescolino.
	Cottura Pizza - La resistenza in basso fornisce il calore diretto alla base per la cottura di pizze, quiche o torte salate, mentre la ventola fa circolare l'aria per dorare in superficie la pizza o cuocere uniformemente le torte farcite.
	Scongelamento - Per scongelare cibi congelati. La manopola di regolazione della temperatura deve essere in posizione off.
	Pulizia tramite pirolisi - il forno si riscalda fino a circa 500 °C per bruciare i residui.

Termostato di sicurezza

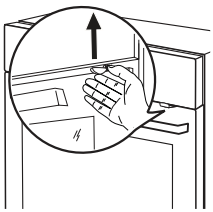
Per evitare un pericoloso surriscaldamento (dovuto a un utilizzo improprio dell'apparecchio o a componenti difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione di corrente elettrica in caso di aumento della temperatura. Quando la temperatura si abbassa, l'apparecchio si riaccende automaticamente.
In caso di rottura o malfunzionamento del termostato di sicurezza, non tentare di ripararlo da soli. Contattare sempre il Servizio assistenza.

Ventola di raffreddamento

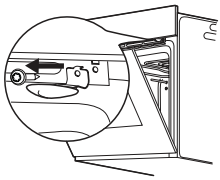
La ventola di raffreddamento (non visibile) evita il surriscaldamento del pannello anteriore, delle manopole e della maniglia di apertura della porta. All'accensione del forno la ventola di raffreddamento si attiva automaticamente. L'aria calda è soffiata attraverso le fessure di ventilazione poste vicino alla maniglia di apertura della porta. Per mantenere fresche le manopole sul pannello comandi, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare dopo lo spegnimento del forno.

Blocco di sicurezza bambini

L'apparecchio è fornito con un blocco di sicurezza per i bambini già inserito e attivato. Il blocco di sicurezza è posizionato appena sotto il pannello comandi del forno sul lato destro.



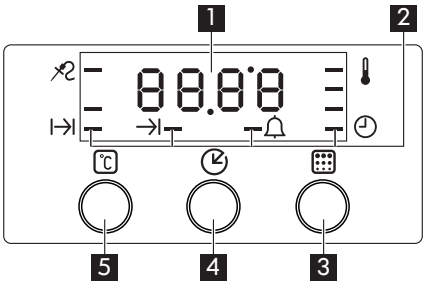
Per aprire la porta del forno con il blocco di sicurezza inserito, sollevare l'impugnatura del blocco di sicurezza come illustrato in figura.
Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno.



Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno e svitare il blocco utilizzando la chiave a stella fornita nel sacchetto accessori.

Funzioni del timer

Simbolo	Funzione	Descrizione
I→I	Durata della cottura	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
→I	Fine della cottura	Per impostare l'ora di spegnimento del forno.
I→I →I	Durata e fine della cottura	Per impostare la durata della cottura con avvio posticipato del forno.
🔔	Contaminuti	Per l'impostazione di un tempo breve. È emesso un segnale acustico alla scadenza del tempo impostato.
🕒	Orologio	Per l'impostazione dell'ora.
	Termosonda	Per misurare la temperatura interna di grossi tagli di carne durante la cottura.



1 Display di indicazione tempo e temperatura.
2 Spie delle funzioni.
3 Tasto di conferma della pulizia tramite pirolisi
4 Tasto di selezione
5 Tasto di temperatura corrente.

Impostazione di una funzione tempo

- Premere ripetutamente il tasto di selezione 🕒 finché non lampeggia la spia della funzione desiderata.
- Per impostare o modificare il tempo impostato, utilizzare la manopola di regolazione tempo/temperatura nei successivi 5 secondi. A questo punto inizia il conteggio del tempo residuo.

Controllo del tempo impostato o residuo

Premere ripetutamente il tasto di selezione 🕒 finché non lampeggia la spia della funzione tempo desiderata e sul display appare il tempo impostato o residuo .

Contaminuti 🔔

1. Premere ripetutamente il tasto di selezione 🕒 finché non lampeggia la spia del contaminuti 🔔 .
2. Ruotare la manopola di regolazione tempo/temperatura per impostare un tempo breve.
3. Trascorso il tempo impostato, entra in funzione un segnale acustico della durata di 1 minuto. Il display lampeggia e mostra l'indicazione "00.00"
4. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il lampeggio e il segnale acustico.

Durata della cottura |→|

1. Impostare la funzione del forno e la temperatura desiderate.
2. Premere ripetutamente il tasto di selezione finché non lampeggia la spia della durata della cottura |→|.
3. Ruotare la manopola di regolazione tempo/temperatura per impostare la durata della cottura.
4. Trascorso il tempo impostato, entra in funzione un segnale acustico della durata di 2 minuti. Il display lampeggia e mostra l'indicazione "00.00".
   Il forno si spegne automaticamente.
5. Ruotare la manopola di regolazione del forno su "0" o premere un tasto qualsiasi per interrompere il lampeggio e il segnale acustico.

Fine della cottura →|

1. Utilizzare le manopole di regolazione per impostare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.
2. Premere ripetutamente il tasto di selezione finché non lampeggia la spia di fine cottura →|.
3. Ruotare la manopola di regolazione tempo/temperatura per impostare il tempo di fine cottura.
4. Trascorso il tempo impostato, entra in funzione un segnale acustico della durata di 2 minuti. Il display lampeggia e mostra l'indicazione "00.00" .
   Ruotare la manopola di regolazione del forno su "0" o premere un tasto qualsiasi per interrompere il lampeggio e il segnale acustico.
5. Il forno si spegne automaticamente.

Durata della cottura |→|
e fine della cottura →| **combinate**

Le funzioni di durata |→| e fine della cottura →| combinate permettono di posticipare l'accensione e lo spegnimento automatici del forno .

- Utilizzare le manopole di regolazione per impostare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.
- Utilizzare la funzione di durata della cottura |→| per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Utilizzare la funzione di fine cottura →| per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
- Si accendono le spie delle funzioni di durata della cottura |→| e fine cottura →| e sul display appare la temperatura.
- Il forno si accende automaticamente all'ora impostata e si spegne allo scadere del tempo di cottura stabilito.

Termosonda

La termosonda misura la temperatura interna della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il forno si spegne automaticamente.

Si consiglia di usare solo la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.

Avvertenza La termosonda è calda! Pericolo di scottature! Prestare attenzione nel rimuovere la punta e la spina della termosonda.

1. Inserire la spina della termosonda nella presa sulla parete laterale del forno.
2. Infilare la punta della termosonda in profondità fino a posizionarla al centro del taglio di carne.
3. Premere ripetutamente il tasto di selezione finché non lampeggia la spia della termosonda .
4. Utilizzare la manopola di regolazione tempo/temperatura per impostare la temperatura interna desiderata. La temperatura può essere impostata tra 30 °C e 99 °C. Fare riferimento ai valori indicati in tabella.
5. Utilizzare le manopole di regolazione per impostare la funzione di cottura e la temperatura desiderata.
6. Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, il forno si spegne automaticamente.
7. Togliere la termosonda.

Temperature interne consigliate	
50 °C	Al sangue
60 °C	Cottura a velocità media
70 °C	Ben cotta

Se il livello di cottura non è soddisfacente, ripetere le operazioni sopra descritte per impostare una temperatura interna più alta.

Tabelle di cottura

Peso (Kg)	Alimento	Funzione del forno	Livello	Temperatura del forno (°C)	Durata della cottura (min.)
1	Suino / Agnello		2	180	100-110
1	Vitello / Manzo		2	190	70-100
1,2	Pollo / Coniglio		2	200	70-80
1,5	Anatra		1	160	120-150
3	Oca		1	160	150-200
4	Tacchino		1	180	210-240
1	Pesce		2	190	30-40
1	Peperoni o pomodori ripieni / Patate arrosto		2	190	50-70
	Dolci istantanei		2	160	45-55
1	Torte dolci o salate		2	160	80-100
	Biscotti		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Pane bianco		2	190	50-60
1	Cottura pizza		1	190	25-35

⚠ **Avvertenza** Non rivestire il forno con fogli di alluminio e non appoggiare sul fondo tegami, teglie o piastre da forno. L'accumulo di calore può danneggiare la smaltatura.

⚠ **Avvertenza** Tutte le cotture, anche la grigliatura, devono essere eseguite con la porta del forno chiusa. Prestare attenzione al momento di aprire la porta del forno. Non aprire la porta lasciandola cadere - sostenere la porta mediante l'apposita maniglia finché non è completamente aperta.

Pulizia e cura

⚠ **Avvertenza** Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ **Avvertenza** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia del forno con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

⚠ **Avvertenza** Tenere sempre il forno pulito. Gli accumuli di grasso o i residui di alimenti potrebbero causare incendi, soprattutto negli teglia del grill.

Parti esterne dell'apparecchio

- Pulire il lato anteriore dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per le superfici metalliche utilizzare i normali prodotti detergenti in commercio.
- Non utilizzare sostanze o spugne abrasive.

Parti interne del forno

- Per la pulizia accendere la lampadina del forno.
- Pulire il forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata e lasciarlo asciugare.

Accessori

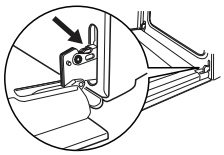
Dopo ogni utilizzo, pulire tutte le parti estraibili con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata (ripiano, piastra, guide ecc.) e asciugarle accuratamente. Lasciarle brevemente immerse nell'acqua tiepida saponata per facilitare la pulizia.

Pulizia della porta del forno

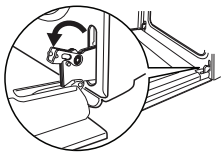
La porta del forno ha quattro pannelli di vetro applicati uno dietro l'altro. Per facilitare la pulizia, rimuovere la porta del forno e i pannelli di vetro interni.

⚠ **Avvertenza** La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli di vetro interni quando la porta del forno è ancora montata.

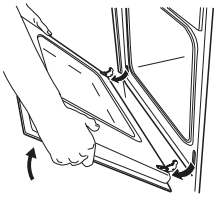
Rimozione della porta del forno e dei pannelli di vetro



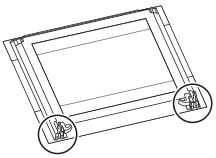
Aprire completamente la porta e afferrare le due cerniere.



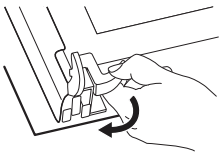
Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.

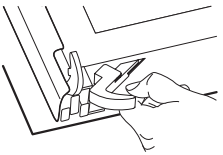


Chiudere la porta del forno fino a circa 45°. Tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.

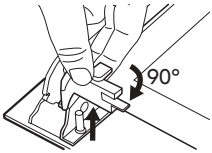


Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.

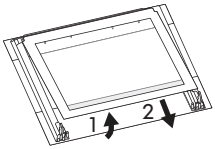




Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.



Ruotare di 90° le 2 chiusure e sfilarle dalle loro sedi.

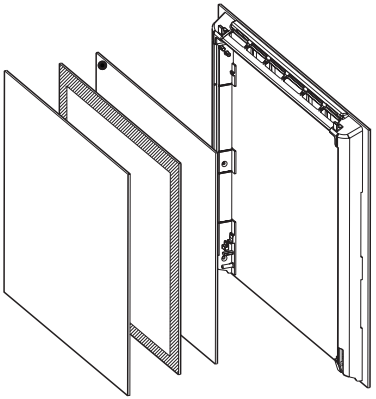


Sollevare leggermente i pannelli di vetro, uno dopo l'altro, iniziando da quello superiore.

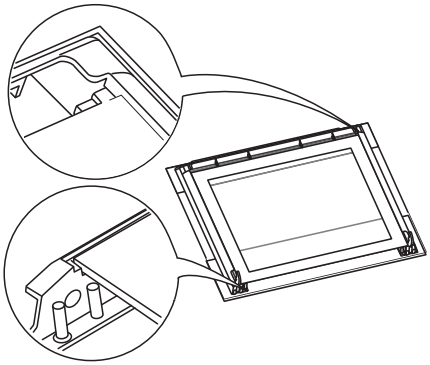
Pulire i pannelli di vetro con acqua e sapone, quindi asciugarli accuratamente.

Rimontaggio della porta e dei pannelli di vetro

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli di vetro e la porta del forno. Per farlo, seguire la procedura in ordine inverso. Assicurarsi di rimontare i pannelli di vetro nell'ordine esatto.



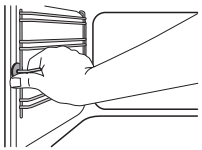
Assicurarsi di ricollocare i pannelli di vetro interni nelle rispettive sedi, come illustrato qui sotto.

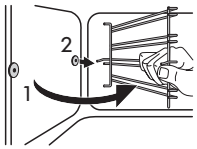


Guide di inserimento

Estrarre le guide di inserimento per pulire le pareti laterali del forno.

1 **2**





Sfilare le guide dalla parete di fondo del forno, tirandole in avanti.

Sganciare le guide dalla parte posteriore.

Per rimontare le guide, seguire le istruzioni in ordine inverso.

Importante Le estremità arrotondate delle aste di guida devono essere rivolte in avanti.

Pulizia tramite pirolisi

⚠ **Avvertenza** Il forno diventa molto caldo durante la pulizia tramite pirolisi! Pericolo di scottature!

1. Togliere dal forno tutte le parti rimovibili, incluse le guide di inserimento e la termosonda.
2. Rimuovere manualmente i depositi di sporco più consistenti.

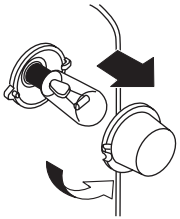
3. Ruotare la manopola di regolazione del forno sulla funzione di pulizia tramite pirolisi .
   Sul display lampeggia Pyro .
4. Premere il tasto di pulizia tramite pirolisi per confermare.
5. Si attiva la pulizia tramite pirolisi e sul display rimane visualizzato Pyro .

Il processo di pulizia tramite pirolisi dura 2 ore e 45 minuti. Non aprire la porta finché il processo non è terminato, altrimenti la pulizia si interrompe.

Per evitare il rischio di scottature, quando il forno raggiunge una certa temperatura, la porta rimane automaticamente bloccata. Quando il forno si raffredda, la porta si sblocca automaticamente.

Sostituzione della lampadina del forno e pulizia della calotta di vetro

Avvertenza Prima di sostituire la lampadina del forno (vedere "Caratteristiche del prodotto"), spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione di corrente elettrica.



1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla. Pulire la calotta di vetro.
2. Se necessario, sostituire con una lampadina da 40 watt, 230V (50Hz), con resistenza a temperature fino a 300 °C e connessione E14.
3. Riapplicare la calotta di vetro.

Cosa fare se…

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Non sono state eseguite le impostazioni necessarie	Controllare se è stata impostata la funzione di cottura e selezionata una temperatura
Il forno non funziona	L'apparecchio non è collegato in maniera corretta e/o l'alimentazione di rete al forno non è attiva	Controllare se l'apparecchio è collegato in maniera corretta e l'alimentazione di rete al forno è attiva
La spia di controllo della temperatura non si accende	Non sono state eseguite le impostazioni necessarie	Selezionare la funzione di cottura e regolare la temperatura
L'illuminazione del forno non funziona	La lampadina del forno è guasta	Sostituire la lampadina del forno
La pulizia tramite pirolisi non funziona (sul display appare l'indicazione "C2")	La termosonda non è stata estratta.	Estrarre la termosonda. Chiudere la porta del forno, ruotare la manopola di regolazione in posizione off e riattivare la funzione seguendo le istruzioni fornite nella sezione "Pulizia tramite pirolisi"

Problema	Possibile causa	Soluzione
La pulizia tramite pirolisi non funziona (sul display appare l'indicazione "C3")	La porta del forno è aperta.	Chiudere la porta del forno. Vedere la sezione "Pulizia tramite pirolisi" per riattivare la funzione
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel vano cottura	Gli alimenti sono stati lasciati troppo a lungo nel forno	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti
Sul display appare l'indicazione "12.00" e il LED dell'orologio lampeggia	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Reimpostare l'ora
Sul display appare l'indicazione F11	La spina della termosonda non è saldamente inserita nella presa	Inserire a fondo la spina della termosonda nella presa sulla parete laterale del forno

Se si verifica un guasto, tentare di risolvere da soli il problema. Se non si riesce a individuare una soluzione, contattare il rivenditore o il Servizio assistenza.

ⓘ In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del Servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	395 335 400
Volumi utili	53 l	
Area della piastra da forno più larga (superficie netta)	1130 cm²	
Resistenza inferiore	1000 W	
Resistenza superiore	800 W	
Forno (resistenza superiore + resistenza inferiore)	1800 W	
Cottura a grill	1650 W	
Grill grande	2450 W	
Grill ventilato	1675 W	
Cottura ventilata	2025 W	
Cottura pizza	2025 W	

Pulizia tramite pirolisi	2450 W
Lampadina del forno	40 W
Ventilatore di raffreddamento	25 W
Motore della ventola per aria calda	25 W
Potenza totale installata [1)]	2540 W
Numero di funzioni	10
Consumo di energia	0,78 kWh
Consumo di energia con carico normale e cottura dal basso	0,79 kWh
Consumo di energia con carico normale e circolazione d'aria nel forno	0,78 kWh

1) Le informazioni sul collegamento elettrico e sui valori di tensione e potenza sono fornite sulla targhetta di identificazione (vedere "Caratteristiche del prodotto").

Installazione

⚠ **Attenzione** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

⚠ **Avvertenza** L'installazione dell'apparecchio deve essere eseguita solo da personale qualificato e competente. In caso contrario si estingue qualsiasi diritto alla garanzia per gli eventuali danni insorti.

- Prima di inserire l'apparecchio in un mobile da incasso, verificare l'idoneità delle dimensioni del vano.
- Verificare che sia presente una protezione da scosse elettriche per l'installazione.
- Come previsto dalle norme in vigore, tutti i componenti di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- L'apparecchio con il suo lato posteriore o con un fianco può essere appoggiato a una parete o a un mobile più alto. L'altro fianco deve essere appoggiato a un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.
- I forni e i piani cottura integrati sono provvisti di sistemi di collegamento speciali. Per motivi di sicurezza, è opportuno abbinare esclusivamente apparecchi dello stesso costruttore.

Collegamento elettrico

⚠ **Avvertenza** L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita solo da personale qualificato e competente.

- Il costruttore non risponde di eventuali danni dovuti alla mancata osservanza delle precauzioni di sicurezza.
- Dotare l'apparecchio di un idoneo collegamento a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che i valori di tensione e corrente della rete di alimentazione locale corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

- La dotazione standard dell'apparecchio al momento della fornitura prevede un cavo di rete senza spina.
- Qualunque componente elettrico deve essere sostituito da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa di corrente con contatto a terra correttamente installata.
- Non utilizzare connettori o spine multivia e cavi di prolunga. Vi è il rischio di incendio.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Sfilare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di separare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

CE

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE.

Considerazioni ambientali

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiali di imballaggio

I materiali contrassegnati dal simbolo sono riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Smaltimento dell'apparecchio

⚠ **Avvertenza** Per lo smaltimento dell'apparecchio procedere come segue:

- Sfilare la spina dalla presa di corrente.
- Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo adeguatamente.
- Rimuovere e smaltire adeguatamente il blocco porta per evitare che i bambini possano chiudersi all'interno dell'apparecchio. Vi è il rischio di soffocamento.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico o per i nuovi pezzi di ricambio.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura dell garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.

- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
   – installazione di cucine complete IKEA;
   – collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento

Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

Importante Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

Importante CONSERVATE LO SCONTRINO!
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?
Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	0700 10 218	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	01803-334532	(0,09 € / Min.*) * aus dem Festnetz der DTAG; Mobilfunkpreise abweichend	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	"0,10 EUR/min (niet lokaal) Incl. BTW"	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	0212121224	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	0207 85 1000	Kotimaan puhelun hinta	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

3971187702-A-082009

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 AA-401766-1